



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) DE 203 17 359 U1 2004.05.06

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(22) Anmeldetag: 11.11.2003

(51) Int Cl.⁷: A47G 21/04

(47) Eintragungstag: 01.04.2004

(43) Bekanntmachung im Patentblatt: 06.05.2004

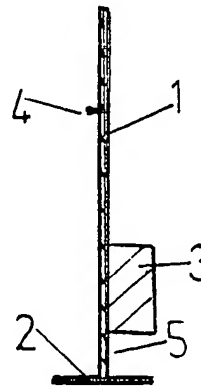
(71) Name und Wohnsitz des Inhabers:
Grau, Erika, 74417 Gschwend, DE

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(54) Bezeichnung: **Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten- und Kuchengebäck**

(57) Hauptanspruch: Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen, aus Kunststoff oder Metall, die mit den folgenden Elementen ausgestattet sein kann:

- Auflagefläche (1), bestehend aus einer flachen Formplatte, die in Form und Größe variabel gestaltet werden kann und mehrlagigen Torten oder hohen Kuchenstücken angepasst ist, wobei die mit dem Gebäck in Berührung kommende Innenseite mit einer Struktur versehen- oder glatt gearbeitet sein kann sowie einer
- flachen, schmalen Bodenplatte (2), bzw. Standfläche, die entweder beidseitig mittig mit der unteren Kante der Auflagefläche (1) durchgehend oder nur teilweise verbunden ist oder einseitig rechtwinklig an der unteren Kante der Auflagefläche verläuft, wobei die zum Gebäck weisende Seite der Bodenplatte (2) zusätzlich als Stützfläche für einen Tortenheber dient, sowie mit oder ohne einer
- flachen Halteplatte (3), die entweder beginnend von der hinteren Kante der Auflagefläche (1) oder ca. 2 cm zur Auflagefläche eingerückt abwärts bis ca. 0,5 cm -1,5 cm...



Beschreibung

[0001] Bei der Entnahme einzelner Gebäckstücke von angeschnittenen Kuchen oder Torten, die mit einem gewöhnlichen Tortenheber entnommen werden, stellt sich vielfach die Problematik ein, dass hohe Gebäckstücke beim transportieren leicht vom Tortenheber kippen oder sich allgemein nur schwer vom Schaufelblatt des Tortenhebers lösen lassen.

[0002] Mit der im Schutzanspruch beschriebenen Erfindung sind die konstruktiven Merkmale darauf ausgerichtet, um Gebäckstücke auf hygienische Weise zu transportieren und stehend abzulegen. Die Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen kann für Rechts- und Linkshänder konstruiert werden. Die in der nachfolgenden Beschreibung aufgenommene Servierhilfe ist in ihren konstruktiven Merkmalen für die Herstellung aus Edelstahlblechen oder aus Kunststoff konstruiert.

[0003] Ein mit einem gewöhnlichen Tortenheber aufgenommenes Gebäckstück wird an die rechte Innenseite der Auflagefläche (1) angelehnt und in leichter Schräghaltung nach links geneigt, wobei das Gewicht des Gebäcks auf der Auflagefläche ruht, auf den gewünschten Platz (Teller) hin bewegt. Die zum Gebäckstück weisende, rechte Seite der Bodenplatte (2) dient als Standfläche und Auflage, bzw. Stützfläche für das Schaufelblatt eines Tortenhebers, um ein abrutschen zu verhindern, so lange das Gebäckstück noch nicht abgelegt ist.

[0004] Befindet sich das Gebäckstück am gewünschten Platz, kann das noch unter dem Gebäckstück befindliche Schaufelblatt des Tortenhebers leicht in rückwärtiger oder in seitlicher Richtung entfernt werden, während das Gebäckstück auf der Auflagefläche (1) in Schräghaltung aufliegt und zusätzlich auf der rechten, schmalen Bodenplatte (2) lagert. Nach dem ablegen auf dem Teller wird die Gebäckstütze problemlos durch eine leichte Drehbewegung vom Gebäckstück wieder entfernt.

[0005] Um eine sichere Handhabung zu gewährleisten, kann die Servierhilfe mit einem Griff oder einer Griffmulde ausgestattet sein. Ein variabel gestalteter Haltegriff- oder die Ausbildung einer Griffmulde kann an der Außenseite der Stützfläche (1) angebracht sein. Auch auf der Außenfläche eines Stützelementes (6) ist die Anordnung für einen variabel gestalteten Griff oder einer Griffmulde möglich. Des weiteren kann eine in Größe und Form variable Halteplatte (3) angebracht werden.

[0006] Die zum Gebäck weisende, schmale Bodenplatte (2), die im rechten Winkel zur unteren Kante der Auflagefläche (1) verläuft, dient als Stützfläche für das Schaufelblatt eines Tortenhebers und als Standfläche für die Gebäckstütze bzw. Servierhilfe.

[0007] Die Gebäckstütze als Servierhilfe kann auch für Linkshänder konstruiert werden.

[0008] Hierbei ist der Griff (4) oder das Stützelement (6) rechts von der Außenseite der Auflagefläche (1) und die Bodenplatte (2) nach links weisend angeord-

net Vorteilhaft ist, dass bei den erfindungsgemäßen Ausführungen zu keinem Zeitpunkt die aufgenommenen Gebäckstücke vom Tortenheber gleiten oder kippen und ohne Berührung der Hände sicher und hygienisch stehend abgelegt werden können.

[0009] Diese Servierhilfe ist sowohl im gewerblichen Bereich für Bäckereien und Konditoreien als auch für private Haushalte geeignet.

[0010] Eine Gebäckstütze in der hier beschriebenen Ausgestaltung ist noch nicht auf dem Markt. Unter der Nr. 20217100.0 ist Gebrauchsmusterschutz für eine ähnliche Ausführung erteilt.

[0011] Eine günstige Ausgestaltung der Gebäckstütze wird in der Zeichnung Fig. 1 – 6 vorgeschlagen.

[0012] Fig. 1 – 3 zeigt einen Querschnitt der möglichen Varianten:

[0013] Fig. 1 mit Auflageplatte (1), zweiseitiger Bodenplatte (2), Halteplatte (3) und Griff (4).

[0014] Fig. 2 mit Auflageplatte (1), einseitiger Bodenplatte (2), Stützelement (6) mit aufgesetztem Griff (4).

[0015] Fig. 3 mit Auflageplatte (1), einseitiger Bodenplatte (2), abgesetztes Stützelement (6).

[0016] Fig. 4 – 5 zeigt die Vorderseite der Gebäckstütze in Schrägsicht.

[0017] Fig. 4 mit Auflagefläche (1), die rechte Seite der Bodenplatte (2), mit an der Außenkante verlaufenden Halteplatte (3), konstrukt. Abstand (5) zwischen Boden- und Halteplatte.

[0018] Fig. 5 mit Auflagefläche (1), rechte Seite der Bodenplatte (2) mit eingerückter Halteplatte (3), konstrukt. Abstand (5) zwischen Boden- und Halteplatte.

[0019] Fig. 6 mit Auflagefläche (1), einseitig rechts verlaufender Bodenplatte (2) und Stützelement (6).

Schutzansprüche

1. Gebäckstütze als Servierhilfe für Torten und Kuchen, aus Kunststoff oder Metall, die mit den folgenden Elementen ausgestattet sein kann:

– Auflagefläche (1), bestehend aus einer flachen Formplatte, die in Form und Größe variabel gestaltet werden kann und mehrlagigen Torten oder hohen Kuchenstücken angepasst ist, wobei die mit dem Gebäck in Berührung kommende Innenseite mit einer Struktur versehen- oder glatt gearbeitet sein kann sowie einer

– flachen, schmalen Bodenplatte (2), bzw. Standfläche, die entweder beidseitig mittig mit der unteren Kante der Auflagefläche (1) durchgehend oder nur teilweise verbunden ist oder einseitig rechtwinklig an der unteren Kante der Auflagefläche verläuft, wobei die zum Gebäck weisende Seite der Bodenplatte (2) zusätzlich als Stützfläche für einen Tortenheber dient, sowie mit oder ohne einer

– flachen Halteplatte (3), die entweder beginnend von der hinteren Kante der Auflagefläche (1) oder ca. 2 cm zur Auflagefläche eingerückt abwärts bis ca. 0,5 cm – 1,5 cm über der Bodenplatte (2) verläuft, entwe-

der an der rechten oder linken Seite der Auflagefläche angeordnet sein kann, sowie

- bei Ausstattung mit einer Halteplatte (3) einen konstruktiven Abstand (5) von ca. 0,5 cm – 1, 5 cm zwischen der Bodenplatte (2) und der Halteplatte (3) vorsehen kann oder

- einen variabel gestalteten Griff (4) vorsieht, der direkt entweder an der rechten oder linken Seite der Auflagefläche angeordnet ist oder mit einem

- Stützelement (6) ausgestattet sein kann, das entweder an der linken oder an der rechten Auflagefläche beginnend leicht schräg bis zur Bodenkante der Auflagefläche (1) reicht und dessen Fläche auf der Außenseite variable Griffvarianten oder Griffmulden in jeder möglichen Ausführung und Anordnung aufnehmen kann.

2. Gebäckstütze nach Schutzanspruch 1, dadurch veränderbar, dass die Elemente Auflagefläche (1), Bodenplatte (2), Halteplatte (3), Stützteil (6) und Griff (4) als lose Einzelelemente gefertigt werden und jeweils an der Verbindungskante fest zusammengefügt (gelötet) oder mittels Steck- oder Einschiebverbindung montiert werden können.

Es folgt ein Blatt Zeichnungen

Anhängende Zeichnungen

